MENU *Signature du Chef*

Disponible Novembre et Décembre au déjeuner et au dîner

Servi uniquement pour tous les convives à la table

Entrée et plat principal au choix ***78.00€***
Menu complet ***89.00€***

Champagne Gosset - L'art de célébrer

Gosset Extra Brut - Minéral et raffiné - 96€
Gosset Grande Réserve - Ample et généreux - 128€
Gosset Grand Rosé Brut - Délicat et fruité - 142 €

ENTRÉES

Amuse-bouche

Carpaccio de Saint-Jacques *- Quenelle de caviar et émulsion au corail d'oursin, pointe d'huile à l'aneth et pomelos, chips de riz*

Ou

Foie gras de canard au porto blanc *- Pain brioché*
Chutney d'oignons rouges et caviar d'amarone

Ou

Oeuf parfait aux truffes *- Espuma Parmentier, huile de pain d'épices toasté*

La pause rafraîchissante

Sorbet clémentine et sirop à la liqueur Napoléon

PLATS PRINCIPAUX

Filet de turbot à la plancha *- Mousse de panais et pomme de terre, légumes du moment*
Sauce au Champagne et coquillages

Ou

Tendre de veau rôti et sa chapelure de truffes *- Mille-feuille de pomme de terre,*
Cocotte de légumes et sauce au vieux Marsala

Ou

La déclinaison gourmande autour du butternut *- Truffes râpées*

GOURMANDISES PERMISES

Assortiment de fromages *- De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen, condiments de saison*

Ou

Bûche de fin d'année *- Chocolat Grand Cru et fruits rouges*